

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
Институт сельского хозяйства и природных ресурсов
Кафедра «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИСХПР
А.М. Козина
И.О.Фамилия
2017 г.
число

ПРАКТИКИ

Учебный модуль по направлению подготовки
35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебного отдела

Л.Б. Даниленко
подпись И.О.Фамилия
07 06 2017 г.
число месяц

Разработали:

профессор, зав. каф. ТПСР

Л.Ф. Глушенко
подпись И.О.Фамилия

доцент КТПСП

Н.Г. Лаптева
подпись И.О.Фамилия
31 05 2017 г.
число месяц

Принято на заседании кафедры

Протокол № 11 от 06.06 2017 г.

Заведующий кафедрой

Л.Ф. Глушенко
подпись И.О.Фамилия
6 06 2017 г.
число месяц

1 Виды практик и их трудоемкость

ФГОС ВО направления подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в блоке Б2 «Практики» предусматривает два вида практик – учебная и производственная практика (далее практики). В соответствии с разработанной образовательной программой «Разработка новых продуктов» по направлению подготовки указанные виды практик включают следующие типы практик (таблица 1):

Таблица 1 – Виды и типы практик, способы и формы их проведения

Вид практики	Тип практик (по учебному плану)	Способ проведения (выездная/стационарная)	Форма проведения		Семестр
			Распр	Сосред	
1	2	3	4	5	6
Учебная	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	стационарная		+	2
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	стационарная		+	3
	Научно-исследовательская работа	стационарная	+		4
Производственная	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	стационарная		+	7, 8
	Научно-исследовательская работа	стационарная	+		5,6, 7,8
	Преддипломная	стационарная		+	8

Начало и конец практик определяются графиком учебного процесса. Студенты направляются на практику приказом по университету, составленным в соответствии с графиком практик. По практике разрабатываются индивидуальные задания.

Трудоемкость практик (в зачетных единицах либо в академических часах) приведена в таблице 2.

Таблица 2 – Трудоемкость практик и коды формируемых компетенций

Вид практики	Тип практик (по учебному плану)	Семестр оч/заоч	Коды формируемых компетенций	Объем з.е/ час	
				очная	заочн.
1	2	3	4	5	6
Учебная	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2/2	ОК-6 ОК-7 ПК-21 ДПК-16	3/108	3/108
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	3/2	ОК-6 ОК-7 ПК-21 ДПК-16 ДПК-18	3/108	3/108
	Научно-исследовательская работа	4/3	ПК-20 ПК-21 ДПК-14	3/108	3/108
Производственная	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	7/10 8/10	ОК-6 ОК-7 ПК-22 ДПК-9 ДПК-17 ДПК-18	6/216 3/108	9/324
	Научно-исследовательская работа	5/5	ПК-20	3/108	3/108
		6/6	ПК-21	3/108	3/108
		7/7	ПК-22	6/216	3/108
		8/8	ПК-23	3/108	3/108
		-/9	ДПК-12 ДПК-14		3/108
	Преддипломная	8/10	ДПК-9 ДПК-17 ДПК-18	3/108	3/108
ИТОГО				36	

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В соответствии с компетентностной моделью выпускника (КМВ), регламентированной образовательной программой, блок «Практики» направлен на формирование компетенций, перечень которых по видам и типам практик приведен в таблице 2.

Процесс освоения модуля направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-6 – Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-7 – Способностью к самоорганизации и самообразованию

ПК-20 – Способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки с/х продукции.

ПК-21 – Готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции.

ПК-22 – Владением методами анализа показателей качества и безопасности с/х сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

ПК-23 – Способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.

ДПК-9 – Готовностью управлять качеством новых продуктов.

ДПК-12 – Готовностью обосновывать актуальность и разрабатывать план проведения НИР, планировать и проводить экспериментальную работу, выполнять табличное и графическое представление результатов НИР при разработке новых видов продуктов.

ДПК-14 – Готовностью проводить патентный поиск и оформить заявку на патент для нового вида продукта.

ДПК-16 – Способностью оценить влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на её качество.

ДПК-17 – Способностью анализировать влияние технологии хранения, переработки и упаковывания сельскохозяйственной продукции на органолептические и физико-химические свойства готовых продуктов.

ДПК-18 – Способностью обосновывать эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия.

Уровень освоения указанных компетенций также установлен КМВ. Требования к знаниям, умениям и владению указываются в соответствии с паспортами соответствующих компетенций (Приложение) и приведены в приложении А к данной рабочей программе.

3 Организация проведения практики

Организация освоения блока «Практики» проводится в соответствии с Положением НовГУ «О практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры».

Организация освоения блока для лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Положением НовГУ «Об организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».

4 Контроль и оценка качества прохождения практики

Контроль прохождения практики осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы (БРС), являющейся обязательной к использованию всеми структурными подразделениями университета.

Для оценки качества прохождения практики используются формы контроля: текущий и семестровый (промежуточный).

Текущий контроль прохождения практики производится в дискретные временные интервалы руководителем практики в следующих формах:

- фиксация посещений аудиторных занятий и экскурсий;
- ведение рабочих записей;
- выполнение индивидуальных заданий, / промежуточных отчётов.

Промежуточный контроль по окончании практики производится в следующей форме:

– защита отчёта по практике (промежуточный контроль проводится комиссией, организованной на выпускающей кафедре, либо руководителем практики в НовГУ), в виде устного доклада о результатах прохождения практики.

Семестровый (промежуточный) контроль осуществляется при условии, что текущий рейтинг не ниже уровня успеваемости.

Оценка качества прохождения практики осуществляется с использованием фонда оценочных средств (ФОС), разработанного в соответствии с Положением НовГУ «Об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и Положением НовГУ «О фонде оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации студентов и итоговой аттестации выпускников»

Содержание видов контроля и их график отражены в технологической карте блока «Практики» (Приложение Б), критерии оценки защиты результатов практики – в приложении Б1.

5 Учебно-методическое и информационное обеспечение блока «Практики»

Перечень учебной литературы, программного обеспечения, информационных справочных систем и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения всех практик блока «Практики», представлен Картой учебно-методического обеспечения (Приложение В).

6 Структура и содержание практик

6.1 ПРАКТИКА УЧЕБНАЯ

6.1.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

6.1.1.1 Целью практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является закрепление и углубление теоретической подготовки, приобретение навыков и компетенций по подготовке с/х продукции к хранению, опыта самостоятельной профессиональной деятельности, включающей в себя освоение практических навыков по прополке корнеплодов, определению влияния режимов посева и ухода за посевами на лежкоспособность растениеводческой продукции.

6.1.1.2 Задачами практики являются:

- ознакомление с организацией хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ознакомление с основными видами задействованного в производстве современного технологического оборудования и его технологическими возможностями;
- ознакомление с устройством и работой современных хранилищ;
- приобретение первичных навыков организации работы при закладке сырья на хранение;
- изучение структуры предприятия по хранению сельскохозяйственной продукции и структуру их подразделений;
- приобретение умения оценивать организацию хранения и первичной переработки сельскохозяйственной продукции;
- выполнение элементов научных исследований в процессе анализа литературных данных, определения влияния режимов посева и ухода за посевами на лежкоспособность растениеводческой продукции, подготовки отчётов.

6.1.1.3 Способы проведения – в соответствии с таблицей 1.

6.1.1.4 Формы проведения – в соответствии с графиком учебного процесса и таблицей 1.

6.1.1.5 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики – в соответствии с таблицей 2 и приложением А.

6.1.1.6 Место практики в структуре образовательной программы - практика базируется на знаниях, умениях и навыках, приобретенных студентами в ходе изучения общеобразовательных дисциплин. Программа практики логически взаимосвязана с дисциплинами: «Информационные технологии», «Химия», «Основы знаний о растениях», «Основы сельскохозяйственного производства», «Микробиология», «Управление технологическими системами», «Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве» и служит основой для последующего изучения дисциплин «Сооружения и оборудование для хранения и переработки с/х продукции», «Производство продукции растениеводства», «Технология переработки продукции растениеводства», прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и выполнения научно-исследовательской работы, а также формирования профессиональной компетентности в профессиональной области производства и переработки продукции растениеводства.

6.1.1.7 Место и время проведения практики – основным местом проведения практики являются сельскохозяйственные предприятия Новгородской области (на основании договоров о сотрудничестве с кафедрой ТПСР).

6.1.1.8 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях (академических часах) – представлены в таблице 2 для всех форм обучения.

6.1.1.9 Содержание практики

	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ	Неделя семестра**	Формы текущего контроля
Семестр 2 / 2*				
1.	Организационное собрание	Обсуждение программы практики	17	
2.	Получение задания на практику	Получение индивидуального задания на практику от руководителя практики от вуза	17	
3.	Вводный инструктаж	Инструктаж по технике безопасности	17	
4.	Выполнение индивидуального задания	Практическое изучение влияния режимов посева и ухода за посевами на лежкоспособность растениеводческой продукции. Приобретение практических навыков по прополке моркови. Знакомство с устройством и работой современных хранилищ. Знакомство с организацией работы при закладке сырья на хранение.	17-18	
5.	Оформление и защита отчета	Сбор и систематизация литературного материала. Оформление отчета в соответствии с	18	

	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ	Неделя семес-тра**	Формы текущего контроля
		требованиями Защита отчета в группе		
6.	Аттестация		18	Диф. зачет
* Указаны семестры для дневной / заочной формы обучения **Номер недели указан для очной формы обучения. Студенты заочной формы обучения проходят практику в распределенном режиме.				

6.1.1.10 Формы отчетности по практике – отчёт и дневник практики.

Перечень материалов для составления отчёта

- 1 Краткая характеристика предприятия. Основные производственные звенья и службы. Ассортимент и объём вырабатываемой продукции. Численный состав и структура работников.
- 2 Перечень продукции, которая хранится на предприятии.
- 3 Технология хранения растениеводческой или животноводческой продукции, используемая на предприятии (в хозяйстве).
- 4 Описание основных технических средств, КИП, используемых для организации хранения продукции на предприятии; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, вместимость и т.д.).
- 5 Контроль качества хранения продукции. Организация работы лабораторий на предприятии. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля.
- 6 Описание технических и вспомогательных служб:
 - Теплоснабжение;
 - Холодоснабжение;
 - Электроснабжение;
 - Водоснабжение;
 - Система вентиляции.
- 7 Заключение. Выводы и собственные предложения. Сравнительный анализ технологии хранения с/х продукции на предприятии с современными технологиями хранения подобной продукции.

Оформление отчёта о практике и приложений к нему

Трафаретка (обложка) и титульный лист отчёта оформляются по формам, представленным в Приложениях Д, Е.

Отчёт и дневник должны быть подписаны руководителем практики от вуза.

Сборка отчёта перед брошюрованием ведётся в следующей последовательности (все материалы отчёта должны быть скреплены):

- страница с трафареткой;
- титульный лист отчёта;
- содержание;
- текст отчёта;
- дневник практики (см. Приложение Ж).

Отчёт следует писать грамотно, приводить необходимые иллюстрации.

Отчёт должен содержать не более 10-15 страниц. Для отчёта используется:

белая бумага стандартного размера А4. Параметры страницы: верхнее и нижнее поля - 20 мм, левое - 25 мм, правое - 15 мм. Шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочное расстояние - 1,0, отступ первой строки абзаца - 15 мм.

Заголовки следует писать более крупным шрифтом. Подчеркивать заголовки и переносить в них слова не допускается. Разделы нумеруются арабскими цифрами. Цифровой материал рекомендуется помещать в виде таблиц.

Рекомендуется помещать в отчёт наглядный материал, собранный студентом в процессе практики (схемы, чертежи, эскизы, фотографии и др.).

6.1.1.11 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

Для отчета по практике студент предоставляет все собранные и систематизированные данные и материалы согласно индивидуального задания.

В соответствии с программой практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности во 2 семестре студентам необходимо дополнительно выполнить индивидуальное задание: подбор и анализ теоретического материала.

Примеры индивидуальных заданий

- а) Картофель: требования к качеству продукции. Товарный картофель: подготовка к хранению, способы и режимы хранения, болезни картофеля, потери при хранении, предпродажная подготовка.
- б) Картофель (семенной материал): требования к качеству продукции, подготовка к хранению, способы и режимы хранения, болезни, потери при хранении, подготовка к севу.
- в) Свекла столовая: требования к качеству продукции, подготовка к хранению, способы и режимы хранения, болезни свёклы, потери при хранении, предпродажная подготовка.
- г) Капуста белокочанная: требования к качеству продукции, подготовка к хранению, способы и режимы хранения, болезни, потери при хранении, предпродажная подготовка.
- д) Овощи открытого грунта: требования к качеству продукции, подготовка к хранению, способы и режимы хранения, болезни, потери при хранении, предпродажная подготовка.
- е) Овощи закрытого грунта: требования к качеству продукции, подготовка к хранению, способы и режимы хранения, болезни, потери при хранении, предпродажная подготовка.

Контрольные вопросы для самостоятельной работы:

- а) Перечислите и охарактеризуйте основные сорные растения Северо-западной зоны. Перечислите меры борьбы с сорняками.
- б) Технология возделывания картофеля. Народнохозяйственное значение культуры.
- в) Районированные в Новгородской области сорта картофеля: перечень, особенности.
- г) Картофель: требования к качеству продукции.
- д) Технология возделывания свеклы столовой. Народнохозяйственное значение культуры.
- е) Районированные в Новгородской области сорта свёклы: перечень, особенности.
- ж) Свекла столовая: требования к качеству продукции.
- з) Технология возделывания капусты белокочанной. Народнохозяйственное значение культуры.
- и) Районированные в Новгородской области сорта капусты белокочанной: перечень, особенности.
- к) Капуста белокочанная: требования к качеству продукции.
- л) Основные методы автоматического взвешивания, используемые для определения массы овощной продукции.
- м) Болезни и вредители посевов моркови, капусты белокочанной, столовой свеклы, картофеля. Методы борьбы с болезнями и вредителями перечисленных с.-х. культур, применяемые в Новгородской области и их экономическая целесообразность.

6.1.1.12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики – представлен в приложении В.

6.1.1.13 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем - представлен в приложении В.

6.1.1.14 Материально-техническое обеспечение практики

Практика проводится на полях сельскохозяйственных предприятий Новгородской области, в действующих хранилищах, оснащенных необходимым оборудованием для подготовки к хранению продукции, вентиляции и поддержания микроклимата в хранилищах.

6.1.1.15 Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

6.1.2 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

6.1.2.1 Целью практики по получению первичных профессиональных умений и навыков является закрепление и углубление теоретической подготовки, приобретение навыков и компетенций по переработке с/х продукции, приобретение практических навыков работы на различных рабочих местах, знакомство с устройством и работой современных перерабатывающих предприятий, организацией работы на этих предприятиях.

6.1.2.2. Задачами практики являются:

- ознакомление с основными видами задействованного в производстве современного технологического оборудования и его технологическими возможностями;
- приобретение навыков практической работы при выполнении двух-трёх операций на основных видах технологического оборудования;
- изучение технологической документации, имеющей отношение к выполняемой операции, применяемому оборудованию, оснастке и вспомогательным устройствам;
- изучение структуры предприятия по переработке сельскохозяйственной продукции и структуру их подразделений;
- приобретение умения оценивать организацию хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии.

6.1.2.3 Способы проведения – в соответствии с таблицей 1.

6.1.2.4 Формы проведения – в соответствии с графиком учебного процесса и таблицей 1.

6.1.2.5 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики – в соответствии с таблицей 2 и приложением А.

6.1.2.6 Место практики в структуре образовательной программы - практика базируется на знаниях, умениях и навыках, приобретенных студентами в ходе изучения общеобразовательных дисциплин. Программа практики логически взаимосвязана с дисциплинами: «Физика», «Информационные технологии», «Прикладная химия», «Микробиология», «Управление технологическими системами», «Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве» и служит основой для последующего изучения дисциплин «Сооружения и оборудование для хранения и переработки с/х продукции», «Производство продукции растениеводства», «Производство продукции животноводства», «Технология переработки продукции растениеводства», «Технология переработки продукции животноводства» прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и выполнения научно-исследовательской работы, а также формирования профессиональной компетентности в профессиональной области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

6.1.2.7 Место и время проведения практики – основным местом проведения практики являются перерабатывающие предприятия Великого Новгорода (на основании договоров о сотрудничестве с кафедрой ТПСР).

6.1.2.8 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях (академических часах) – представлены в таблице 2 для всех форм обучения.

6.1.2.9 Содержание практики

	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ	Неделя семестра**	Формы текущего контроля
Семестр 3 / 2*				
1	Организационное собрание	Обсуждение программы практики	17	
2	Получение задания на практику	Получение индивидуального задания на практику от руководителя практики от вуза	17	
3	Вводный инструктаж	Инструктаж по технике безопасности	17	
4	Выполнение индивидуального задания	Знакомство со структурой и работой современных перерабатывающих предприятий. Знакомство с организацией работы на перерабатывающих предприятиях. Изучение технологических процессов переработки с/х сырья. Получение первичных навыков работы на рабочем месте.	17-18	
5	Оформление и защита отчета	Сбор и систематизация литературного материала. Оформление отчета в соответствии с требованиями Защита отчета в группе	18	
6	Аттестация		18	Диф. зачет
* Указаны семестры для дневной / заочной формы обучения **Номер недели указан для очной формы обучения. Студенты заочной формы обучения проходят практику в распределенном режиме.				

6.1.2.10 Формы отчетности по практике – отчёт и дневник практики.

Перечень материалов для составления отчёта

- 1 Краткая характеристика предприятия. Основные производственные звенья и службы. Ассортимент и количество вырабатываемой продукции. Численный состав и структура работников.
- 2 Перечень продукции, выпускаемой предприятием.
- 3 Сырьё, используемое предприятием для изготовления продукции.
- 4 Технология переработки животноводческой или растениеводческой продукции, используемая на предприятии при изготовлении заданного продукта (задаётся руководителем практики от вуза в зависимости от места прохождения практики).
- 5 Описание основных технических средств, КИП, используемых на предприятии при изготовлении заданного продукта; назначение и техника выполнения основных

- технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, вместимость и т.д.).
- 6 Контроль производства продукции. Организация работы лабораторий на предприятии. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, личной гигиены работников.
 - 7 Описание технических и вспомогательных служб:
 - Теплоснабжение;
 - Холодоснабжение;
 - Электроснабжение;
 - Водоснабжение;
 - Система вентиляции.
 - 8 Анализ решения вопросов по защите окружающей среды и безопасности труда на предприятии.
 - 9 Заключение. Выводы и собственные предложения. Сравнительный анализ технологии переработки с/х продукции на предприятии с современными технологиями переработки подобной продукции.

Оформление отчёта о практике и приложений к нему

Трафаретка (обложка) и титульный лист отчёта оформляются по формам, представленным в Приложениях Д, Е.

Отчёт и дневник должны быть подписаны руководителем практики от вуза.

Сборка отчёта перед брошюрованием ведётся в следующей последовательности (все материалы отчёта должны быть скреплены):

- страница с трафареткой;
- титульный лист отчёта;
- содержание;
- текст отчёта;
- дневник практики (см. Приложение Ж).

Отчёт следует писать грамотно, приводить необходимые иллюстрации.

Отчёт должен содержать не более 10-15 страниц. Для отчёта используется:

белая бумага стандартного размера А4. Параметры страницы: верхнее и нижнее поля - 20 мм, левое - 25 мм, правое - 15 мм. Шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочное расстояние - 1,0, отступ первой строки абзаца - 15 мм.

Заголовки следует писать более крупным шрифтом. Подчеркивать заголовки и переносить в них слова не допускается. Разделы нумеруются арабскими цифрами. Цифровой материал рекомендуется помещать в виде таблиц.

Рекомендуется помещать в отчёт наглядный материал, собранный студентом в процессе практики (схемы, чертежи, эскизы, фотографии и др.).

6.1.2.11 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

Для отчета по практике студент предоставляет все собранные и систематизированные данные и материалы согласно индивидуального задания.

В соответствии с программой практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в 3 семестре студентам необходимо дополнительно выполнить индивидуальное задание: подбор и анализ теоретического материала. Тема индивидуального задания зависит от профиля перерабатывающего предприятия, на котором студент проходит практику.

Примеры индивидуальных заданий

- а) Основные технологические операции и оборудование при производстве мясных продуктов.

- б) Основные технологические операции и оборудование при производстве молочных продуктов.
- в) Основные технологические операции и оборудование при производстве хлебобулочных изделий.
- г) Основные технологические операции и оборудование при производстве овощных консервов.

6.1.2.12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики – представлен в приложении В.

6.1.2.13 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем - представлен в приложении В.

6.1.2.14 Материально-техническое обеспечение практики

Практика проводится на перерабатывающих предприятиях Великого Новгорода, в производственных цехах или производственных лабораториях, оснащенных необходимыми приборами, средствами и оборудованием для переработки сельскохозяйственной продукции и оценки качества сырья и готовых продуктов.

6.1.2.15 Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

6.1.3 Научно-исследовательская работа

6.1.3.1 Целью практики научно-исследовательская работа является формирование представления об особенностях ведения и организации научно-исследовательской деятельности в области технологии производства и переработки с/х продукции; создание условий для формирования первоначальных навыков научно-исследовательской деятельности.

6.1.3.2 Задачами практики являются:

- овладение методами анализа, сравнения, классификации, систематизации и обобщения;
- развитие умения нестандартно мыслить (находить множество разных вариантов решения при одних и тех же условиях) и применять знания на практике;
- установление тесных связей интересов студента с научно-образовательным направлением кафедры, укрепление его творческих контактов с преподавателем в бинарном процессе обучения;
- приобретение первичного опыта проведения теоретических и экспериментальных исследований
- выполнение элементов научных исследований в процессе выполнения учебных заданий.

6.1.3.3 Способы проведения – в соответствии с таблицей 1.

6.1.3.4 Формы проведения – в соответствии с графиком учебного процесса и таблицей 1.

6.1.3.5 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики – в соответствии с таблицей 2 и приложением А.

6.1.3.6 Место практики в структуре образовательной программы - практика базируется на знаниях, умениях и навыках, приобретенных студентами в ходе изучения общеобразовательных дисциплин. Программа практики логически взаимосвязана с дисциплинами: «Физика», «Математика», «Информационные технологии», «Химия», «Основы знаний о растениях», «Основы знаний о животных», «Основы

сельскохозяйственного производства», «Основы научных исследований», «Микробиология», «Управление технологическими системами», «Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве» и служит основой для последующего изучения дисциплин ОП «Сооружения и оборудование для хранения и переработки с/х продукции», «Производство продукции растениеводства», «Производство продукции животноводства», «Технология переработки продукции растениеводства», «Технология переработки продукции животноводства», прохождения производственной практики и выполнения в рамках производственной практики научно-исследовательской работы, при выполнении междисциплинарного курсового проекта и выпускной квалификационной работы, а также формирования профессиональной компетентности в профессиональной области производства и переработки сельскохозяйственной продукции и разработки новых продуктов.

6.1.3.7 Место и время проведения практики – основным местом проведения практики являются лаборатории и кабинеты КТПСП.

6.1.3.8 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях (академических часах) – представлены в таблице 2 для всех форм обучения.

6.1.9 Содержание практики

	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ	Неделя семестра**	Формы текущего контроля
Семестр 4 / 3*				
1	Получение задания на практику	Ознакомительная лекция. Обсуждение индивидуальной темы НИР	1	
2	Вводный инструктаж	Инструктаж по технике безопасности в лабораториях кафедры ТПС	2	
3	Выполнение индивидуального задания	Ознакомительная лекция (понятие о научном знании, методы исследования, возможности и ограничения методов исследования, понятие о творческом процессе). Практические работы: Поиск и анализ информационных ресурсов по индивидуальной теме НИР Сбор и систематизация литературного материала. Обоснование актуальности планируемой научно-исследовательской работы.	3-11	
4	Оформление и защита отчета	Доклад, иллюстрированный презентацией, и обсуждение результатов анализа литературных данных.	12	
5	Аттестация			Диф. зачет
* Указаны семестры для дневной / заочной формы обучения				
**Номер недели указан для очной формы обучения. Студенты заочной формы обучения проходят практику в распределенном режиме.				

6.1.3.10 Форма(ы) отчетности по практике – отчёт о выполнении индивидуального задания, портфолио.

Положительная оценка по результатам дифференцированного зачёта может быть получена при наличии:

- а) выполненных заданий по практическим работам;

- б) грамотного написания отчёта по работе в полном объёме.
- в) задание реализовано в рамках изучаемой темы;
- г) положительной защиты всех практических работ;
- д) подготовка доклада и презентации по результатам НИР в течение семестра;
- е) оформления портфолио за весь период обучения.

6.1.3.11 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

Для отчета по практике студент предоставляет все собранные и систематизированные данные и материалы согласно индивидуального задания.

Портфолио как средство оценки

Одним из средств оценки знаний учащегося является портфолио достижений или портфолио о проделанной работе студентом. Портфолио является способом фиксирования, накопления и оценки индивидуальных достижений студента в определенный период его обучения. Оно выступает важным элементом практико-ориентированного подхода к образованию. Это своеобразный отчет по процессу обучения учащегося, позволяющий увидеть картину конкретных образовательных результатов, обеспечить отслеживание индивидуального прогресса в широком образовательном контексте, продемонстрировать его способности практически применять приобретенные знания и умения.

Оно может собираться с различными целями, поэтому единого определения данной технологии не существует. Содержание портфолио зависит от его вида и цели, для достижения которой оно создается. Четкого списка материалов (называемых артефактами), необходимых для включения в портфолио, не существует. Каждый из студентов, использующих данную технологию, самостоятельно отбирает способы показа своих работ и достижений.

В данном случае портфолио создается всеми учащимися, поэтому преподаватель совместно со студентами должен заранее на организационном собрании определить и зафиксировать перечень материалов, обязательных для представления в портфолио, с целью получения той или иной оценки.

Каждый студент сам может выбрать форму создания портрета портфолио – фотоотчет, коллаж, схема, видеоотчет, эссе, ода, песня, рисунок – всего существует более десяти форм портрета. Самостоятельный выбор делает рефлексию более глубокой и повышает уровень творчества.

Оценка портфолио проходит в рамках защиты отчета по практике

Оценка портфолио включает следующие группы критериев: выбор оптимальной формы для предоставления отчета о проделанной работе; полезность материалов портфолио в процессе обучения по данному модулю; оценка качества оформления портфолио.

6.1.3.12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики – представлен в приложении В.

6.1.3.13 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем - представлен в приложении В.

6.1.3.14 Материально-техническое обеспечение практики

Практика проводится в лабораториях и аудиториях кафедры ТПСР.

Лекционная аудитория - 211

Мультимедийная проекционная система: системный блок/монитор/проектор (Лицензионное программное обеспечение).

Учебная лаборатория товароведения, разработки новых продуктов и управления качеством – 212

Печь; термостат SUP-4; вытяжной шкаф; весы; термобаня; стол для титрования; набор лабораторной посуды и реактивов; системный блок; монитор.

Учебная лаборатория пищевой химии и биохимия с/х продукции – 213

Аквадистилятор; прибор ИАЖЦЛ 002; термостат; холодильник; весы; рефрактометр; электрическая плита; термобаня; микроскоп; сепаратор; маслобойка; КФК; чайник; центрифуга; рН-метр; иономер-нитромер; вытяжной шкаф; стол для титрования; набор лабораторной посуды и реактивов.

Учебная лаборатория технологии хранения и переработки с/х продукции – 319

Системный блок; Монитор; Электрическая плита; Сушилка «VMD-1»; Весы «CAS»; Весы бытовые «ВБ-5М-1»; Весы «ПВ-6»; Хлебопечь «Moulinex (home bread)»; Шкаф сушильный «Восток»; Электрическая плита «Мечта»; Посудомоечная машина «ZANUSSI»; Испаритель ротационный VAP Advantage ML/G3; Термостат; Сушильный шкаф; Вытяжной шкаф; системный блок; монитор.

6.1.3.15 Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

6.2 ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ

6.2.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

6.2.1.1 Целью практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является: закрепление и углубление теоретических знаний и навыков по хранению и переработке с/х продукции, применение полученных в процессе обучения знаний при решении производственных задач; подготовка специалистов к самостоятельной работе в качестве технологов на определенном участке производства.

6.2.1.2 Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в соответствии с выбранным видом профессиональной деятельности являются:

- всестороннее изучение структуры предприятия по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции и структуры их подразделений;
- приобретение умения оценивать организацию хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- приобретение умения проводить оценку задействованного в производстве современного технологического оборудования и использования его технологических возможностей;
- приобретение навыков практической работы по управлению участком;
- обоснование темы актуальной технологической задачи для предприятия (хозяйства); поиск способов решения данной задачи;
- приобретение практического опыта в подборе оборудования и средств для решения задачи;
- обоснование и защита правильности предложенного решения;
- сбор и анализ технической документации, имеющей отношение к выполняемой операции, обоснование применяемого оборудования, оснастки, вспомогательных устройств и приспособлений;
- приобретение навыков по экономике, бухгалтерскому учету и финансам;
- изучение профессиональной деятельности руководителей и специалистов перерабатывающих предприятий;

- приобретение навыков расчёта экономических показателей производства нового продукта;
- обоснование экономической эффективности предложенного способа решения задачи.

6.2.1.3 Способы проведения – в соответствии с таблицей 1.

6.2.1.4 Формы проведения – в соответствии с графиком учебного процесса и таблицей 1.

6.2.1.5 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики – в соответствии с таблицей 2 и приложением А.

6.2.1.6 Место практики в структуре образовательной программы - практика базируется на знаниях, умениях и навыках, приобретенных студентами в ходе изучения общеобразовательных дисциплин. Программа практики логически взаимосвязана с дисциплинами: «Безопасность с/х сырья и продуктов из него», «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Основы биотехнологии хранения и переработки с/х продукции», «Технохимический контроль с/х сырья и продуктов из него», «Организация и предпринимательство в агропромышленном комплексе», «Научно-исследовательская работа» и служит основой для последующего изучения разделов ОП «Управление качеством на перерабатывающих предприятиях», при выполнении междисциплинарного курсового проекта, научно-исследовательской и выпускной квалификационной работы, прохождения преддипломной практики, а также формирования профессиональной компетентности в профессиональной области производства и переработки сельскохозяйственной продукции и разработки новых продуктов.

6.2.1.7 Место и время проведения практики – основным местом проведения практики являются перерабатывающие предприятия Великого Новгорода и Новгородской области (на основании договоров о сотрудничестве с кафедрой ТПСР), обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. Материально-техническая база для получения навыков и умений предоставляется предприятием. Для самостоятельных занятий студент использует информационные материалы и научную литературу, предоставляемые библиотеками предприятий, либо использует фонды библиотеки университета.

Защита отчета по практикам проходит в учебной аудитории Вуза.

6.2.1.8 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях (академических часах) – представлены в таблице 2 для всех форм обучения.

6.2.9 Содержание практики

	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ	Неделя семес- тра**	Формы текущего контроля
Семестр 7 /10*				
1	Организационное собрание	Обсуждение программы практики	1	
2	Получение задания на практику	Получение индивидуального задания на практику от руководителя практики от вуза	1	
3	Вводный инструктаж	Инструктаж по технике безопасности.	1	
4	Выполнение индивидуального задания	Подбор и изучение технической документации на аналогичную разрабатываемой продукцию.	1-4	

	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ	Неделя семес- тра**	Формы текущего контроля
		Изучение структуры предприятия и структуры его подразделений. Ознакомление с технологическим оборудованием предприятия, его техническими возможностями. Работа на перерабатывающем предприятии в качестве стажера технолога. Приобретение навыков практической работы по управлению участком. Оценка организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии. Обоснование актуальной технологической задачи для предприятия (хозяйства), разработка способа решения данной задачи.		
5	Оформление и защита отчета	Сбор и систематизация литературного материала. Оформление отчета в соответствии с требованиями Защита отчета в группе	4	
6	Аттестация		4	Диф. зачет
Семестр 8 / 10*				
1	Организационное собрание	Обсуждение программы практики	11	
2	Получение задания на практику	Получение индивидуального задания на практику от руководителя практики от вуза	11	
3	Вводный инструктаж	Инструктаж по технике безопасности.	11	
4	Выполнение индивидуального задания	Сбор и систематизация литературного материала. Изучение структуры предприятия и структуры его подразделений. Работа на перерабатывающем предприятии в планово-экономической службе. Приобретение навыков практической работы по управлению участком. Обоснование экономической эффективности предложенного способа решения задачи.	11-12	
5	Оформление и защита отчета	Сбор и систематизация литературного материала. Оформление отчета в соответствии с	12	

	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ	Неделя семес- тра**	Формы текущего контроля
		требованиями Защита отчета в группе		
6	Аттестация		12	Диф. зачет
* Указаны семестры для дневной / заочной формы обучения **Номер недели указан для очной формы обучения. Студенты заочной формы обучения проходят практику в распределенном режиме.				

6.2.1.10 Формы отчетности по практике – отчёт, дневник практики

Перечень материалов для составления отчёта по практике в 7 семестре

- 1 Краткая характеристика предприятия. Основные производственные звенья и службы. Ассортимент и количество вырабатываемой продукции. Численный состав и структура работников.
- 2 Перечень продукции, выпускаемой предприятием.
- 3 Сырьё, используемое предприятием для изготовления продукции, технология его хранения.
- 4 Технология переработки животноводческой или растениеводческой продукции, используемая на предприятии при изготовлении заданного продукта (задаётся руководителем практики от вуза в зависимости от места прохождения практики).
- 5 Описание основных технических средств, КИП, используемых на предприятии при изготовлении заданного продукта; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, вместимость и т.д.).
- 6 Контроль производства продукции. Организация работы лабораторий на предприятии. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, личной гигиены работников.
- 7 Мойка и дезинфекция оборудования и материалов.
- 8 Описание технических и вспомогательных служб:
 - Теплоснабжение;
 - Холодоснабжение;
 - Электроснабжение;
 - Водоснабжение;
 - Система вентиляции.
- 9 Оценка мероприятий по организации малоотходной переработки сырья. Выявление слабых или узких мест в работе технологических линий, оборудования. Поиск путей совершенствования технологических процессов. Анализ недостатков и мероприятия по их устранению.
- 10 Анализ решения вопросов по защите окружающей среды и безопасности труда на предприятии (в хозяйстве).
- 11 Заключение. Выводы и собственные предложения. Сравнительный анализ технологии переработки с/х продукции на предприятии с современными технологиями переработки подобной продукции.

Перечень материалов для составления отчёта по практике в 8 семестре

1. Описание работы планово-экономической и маркетинговой службы на предприятии. Основные показатели работы предприятия за последние 3 года (ассортимент продукции, рентабельность, себестоимость, прибыль и т.д.).

2. Анализ производственной деятельности и эффективности работы предприятия в целом.
3. Техничко-экономическое обоснование использования предлагаемых мероприятий по усовершенствованию производства или внедрению нового вида продукции для расширения ассортимента на данном предприятии.
4. Необходимые данные для расчёта экономической эффективности производства нового продукта (стоимость сырья и материалов, стоимость электроэнергии, воды, пара и других необходимых ресурсов; заработная плата рабочих; стоимость оборудования и амортизационные отчисления; прочие расходы на производство).
5. Расчёт основных экономических показателей производства нового продукта (себестоимость, рентабельность, прибыль, сроки окупаемости капитальных вложений и т.д.).
6. Экономическое обоснование внедрения нового продукта на данном предприятии
7. Заключение. Выводы и предложение. Список используемой литературы, нормативно-технической документации и источников периодической печати.

Оформление отчёта о практике и приложений к нему

Трафаретка (обложка) и титульный лист отчёта оформляются по формам, представленным в Приложениях Д, Е.

Отчёт и дневник должны быть подписаны руководителем практики от предприятия.

Сборка отчёта перед брошюрованием ведётся в следующей последовательности (все материалы отчёта должны быть скреплены):

- страница с трафареткой;
- титульный лист отчёта;
- содержание;
- текст отчёта;
- дневник практики (см. Приложение Ж).

Отчёт следует писать грамотно, приводить необходимые иллюстрации.

Отчёт должен содержать не более 10-15 страниц. Для отчёта используется:

белая бумага стандартного размера А4. Параметры страницы: верхнее и нижнее поля - 20 мм, левое - 25 мм, правое - 15 мм. Шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочное расстояние - 1,0, отступ первой строки абзаца - 15 мм.

Заголовки следует писать более крупным шрифтом. Подчеркивать заголовки и переносить в них слова не допускается. Разделы нумеруются арабскими цифрами. Цифровой материал рекомендуется помещать в виде таблиц.

Рекомендуется помещать в отчёт наглядный материал, собранный студентом в процессе практики (схемы, чертежи, эскизы, фотографии и др.).

6.2.1.11 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

Для отчета по практике студент предоставляет все собранные и систематизированные данные и материалы согласно индивидуального задания.

Результаты выполнения задания оцениваются на публичной защите отчётов в комиссии, утвержденной выпускающей кафедрой.

В соответствии с программой практики практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в 7 семестре студентам необходимо выполнить следующие работы:

- а) Анализ научной и технической литературы в соответствии с темой разработки нового продукта.
- б) Характеристика оборудования, производственного участка для нового продукта.
- в) Обоснование актуальности разработки нового продукта на предприятии.
- г) Оценка технических возможностей производства нового продукта на предприятии.

В соответствии с программой практики практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в 8 семестре студентам необходимо выполнить следующие работы:

- а) Калькуляция затрат на производство нового продукта на предприятии.
- б) Обоснование рекомендуемых объемов производства нового продукта на предприятии.
- в) Расчёт экономической эффективности производства нового продукта на предприятии в месяц и за год.

6.2.1.12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики – представлен в приложении В.

6.2.1.13 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем - представлен в приложении В.

6.2.1.14 Материально-техническое обеспечение практики

Практики проводятся в сторонних организациях (предприятиях, научно-исследовательских институтах, фирмах и др.), обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. Материально-техническая база для получения навыков и умений предоставляется предприятием.

Для самостоятельных занятий студент использует информационные материалы и научную литературу, предоставляемые библиотеками предприятий, либо использует фонды библиотеки университета.

Защита отчета по практикам проходит в учебной аудитории Вуза.

6.2.1.5 Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

6.2.2 Научно-исследовательская работа

6.2.2.1 Целью практики научно-исследовательская работа является формирование навыков творческого профессионального мышления путём овладения научными методами познания и исследования; формирование первоначальных навыков научно-исследовательской деятельности; проведение научного исследования, направленного на разработку нового продукта; усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных научных исследований.

6.2.2.2 Задачами практики являются:

- овладение методами анализа, сравнения, классификации, систематизации и обобщения;
- развитие умения нестандартно мыслить (находить множество разных вариантов решения при одних и тех же условиях) и применять знания на практике;
- установление тесных связей интересов студента с научно-образовательным направлением кафедры, укрепление его творческих контактов с преподавателем в бинарном процессе обучения;
- приобретение опыта проведения теоретических и экспериментальных исследований;
- выполнение научных исследований в процессе разработки нового продукта.

6.2.2.3 Способы проведения – в соответствии с таблицей 1.

6.2.2.4 Формы проведения – в соответствии с графиком учебного процесса и таблицей 1.

6.2.2.5 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики – в соответствии с таблицей 2 и приложением А.

6.2.2.6 Место практики в структуре образовательной программы - практика базируется на знаниях, умениях и навыках, приобретенных студентами в ходе изучения общеобразовательных дисциплин. Программа практики логически взаимосвязана с дисциплинами: «Физика», «Математика», «Информационные технологии», «Химия», «Основы знаний о растениях», «Основы знаний о животных», «Основы сельскохозяйственного производства», «Основы научных исследований», «Микробиология», «Управление технологическими системами», «Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве», «Сооружения и оборудование для хранения и переработки с/х продукции», «Производство продукции растениеводства», «Производство продукции животноводства», «Технология переработки продукции растениеводства», «Технология переработки продукции животноводства» и служит основой для последующего изучения дисциплин ОП «Разработка новых продуктов» или «Пищевая инженерия», «Управление качеством на перерабатывающем предприятии», прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и преддипломной практики, а также выполнения междисциплинарного курсового проекта и выпускной квалификационной работы; для формирования профессиональной компетентности в профессиональной области производства и переработки сельскохозяйственной продукции и разработки новых продуктов.

6.2.2.7 Место и время проведения практики – основным местом проведения практики являются лаборатории и кабинеты КТПСП, лаборатории перерабатывающих предприятий Великого Новгорода (в соответствии с договорами).

6.2.2.8 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях (академических часах) – представлены в таблице 2 для всех форм обучения.

6.2.2 Содержание практики

	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ	Неделя семестра**	Формы текущего контроля
Семестр 5 / 5*				
1	Получение задания на практику	Обсуждение индивидуальной темы НИР Ознакомительная лекция.	1	
2	Вводный инструктаж	Инструктаж по технике безопасности в лабораториях кафедры ТПС	2	
3	Выполнение индивидуального задания	Сбор и систематизация литературного материала. Участие в научной конференции.	3-11	
4	Оформление и защита отчета	Доклад, иллюстрированный презентацией, и обсуждение результатов работы.	12	
5	Аттестация			Диф. зачет
Семестр 6 / 6*				
6	Получение задания на практику	Обсуждение индивидуальной темы НИР	1	
7	Вводный инструктаж	Инструктаж по технике безопасности в лабораториях кафедры ТПС	2	
8	Выполнение индивидуального задания	Сбор и систематизация литературного материала. Планирование эксперимента.	3-11	

	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ	Неделя семес-тра**	Формы текущего контроля
		Разработка методики исследований. Участие в научной конференции.		
9	Оформление и защита отчета	Доклад, иллюстрированный презентацией, и обсуждение результатов работы.	12	
10	Аттестация			Диф. зачет
Семестр 7 / 7, 8*				
11	Получение задания на практику	Обсуждение индивидуальной темы НИР	1	
12	Вводный инструктаж	Инструктаж по технике безопасности в лабораториях кафедры ТПСР	2	
13	Выполнение индивидуального задания	Сбор и систематизация литературного материала. Проведение лабораторных исследований и измерений. Проведение дегустации нового продукта. Участие в научной конференции. Подготовка статьи к публикации.	3-11	
14	Оформление и защита отчета	Доклад, иллюстрированный презентацией, и обсуждение результатов работы.	12	
15	Аттестация			Диф. зачет
Семестр 8 / 9*				
16	Получение задания на практику	Обсуждение индивидуальной темы НИР	1	
17	Вводный инструктаж	Инструктаж по технике безопасности в лабораториях кафедры ТПСР	2	
18	Выполнение индивидуального задания	Выполнение отчета и презентации по результатам НИР. Участие в научной конференции. Подготовка статьи к публикации.	3-7	
19	Оформление и защита отчета	Доклад, иллюстрированный презентацией, и обсуждение результатов работы.	8	
20	Аттестация			Диф. зачет
* Указаны семестры для дневной / заочной формы обучения				
**Номер недели указан для очной формы обучения. Студенты заочной формы обучения проходят практику в распределенном режиме.				

6.2.2.10 Формы отчетности по практике – отчёт о выполнении индивидуального задания, портфолио.

Положительная оценка по результатам дифференцированного зачёта может быть получена при наличии:

- ж) выполненных заданий по практическим работам;
- з) грамотного написания отчёта по работе в полном объёме.
- и) задание реализовано в рамках изучаемой темы;
- к) положительной защиты всех практических работ;
- л) подготовка доклада и презентации по результатам НИР в течение семестра;
- м) оформления портфолио за весь период обучения.

6.2.2.11 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

Для отчета по практике студент предоставляет все собранные и систематизированные данные и материалы согласно индивидуального задания.

Оформление портфолио осуществляется согласно п. 6.1.3.11

6.2.2.12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики – представлен в приложении В.

6.2.2.13 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем – представлен в приложении В.

6.2.2.14 Материально-техническое обеспечение практики

Практика проводится в лабораториях и аудиториях кафедры ТПСР.

Лекционная аудитория - 211

Мультимедийная проекционная система: системный блок/монитор/проектор (Лицензионное программное обеспечение).

Учебная лаборатория товароведения, разработки новых продуктов и управления качеством – 212

Печь; термостат SUP-4; вытяжной шкаф; весы; термобаня; стол для титрования; набор лабораторной посуды и реактивов; системный блок; монитор.

Учебная лаборатория пищевой химии и биохимии с/х продукции – 213

Аквадистилятор; прибор ИАЖЦЛ 002; термостат; холодильник; весы; рефрактометр; электрическая плита; термобаня; микроскоп; сепаратор; маслобойка; КФК; чайник; центрифуга; рН-метр; иономер-нитромер; вытяжной шкаф; стол для титрования; набор лабораторной посуды и реактивов.

Учебная лаборатория технологии хранения и переработки с/х продукции – 319

Системный блок; Монитор; Электрическая плита; Сушилка «VMD-1»; Весы «CAS»; Весы бытовые «ВБ-5М-1»; Весы «ПВ-6»; Хлебопечь «Moulinex (home bread)»; Шкаф сушильный «Восток»; Электрическая плита «Мечта»; Посудомоечная машина «ZANUSSI»; Испаритель ротационный VAP Advantage ML/G3; Термостат; Сушильный шкаф; Вытяжной шкаф; системный блок; монитор.

6.2.2.15 Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

6.3 ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

6.3.1 Целью практики преддипломной является: сбор, систематизация и обобщение материалов для выпускной квалификационной работы по разработке нового продукта в соответствии с темой ВКР; подготовка всех разделов выпускной квалификационной работы, углубление практических навыков обоснования и представления нового продукта.

6.3.2 Задачами практики преддипломной в соответствии с выбранным видом профессиональной деятельности и в зависимости от выбранного направления являются:

- доработка технологии хранения и переработки животноводческой или растениеводческой продукции,
- уточнение расчета экономической эффективности производства нового продукта;
- доработка разделов по организации и управлению производством, организации контроля качества сырья и готовой продукции, обеспечения безопасных и здоровых условий труда в зависимости от условий конкретного предприятия.

6.3.3 Способы проведения – в соответствии с таблицей 1.

6.3.4 Формы проведения – в соответствии с графиком учебного процесса и таблицей 1.

6.3.5 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики – в соответствии с таблицей 2 и приложением А.

6.3.6 Место практики в структуре образовательной программы - практика базируется на знаниях, умениях и навыках, приобретенных студентами в ходе изучения всех профессиональных дисциплин ОП и служит основой для выполнения выпускной квалификационной работы.

6.3.7 Место и время проведения практики – основным местом проведения практики являются лаборатории и кабинеты КТПСП, библиотека.

6.3.8 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях (академических часах) – представлены в таблице 2 для всех форм обучения.

6.3.9 Содержание практики

	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ	Неделя семестра**	Формы текущего контроля
Семестр 8 / 10*				
1	Получение задания на практику	Собеседование с руководителем ВКР	13	
2	Выполнение индивидуального задания	Сбор и систематизация литературного материала. Уточненный расчет экономической эффективности производства нового продукта. Подготовка всех разделов выпускной квалификационной работы.	13-14	
3	Оформление отчета	Оформление разделов ВКР	14	
4	Аттестация		14	диф. зачет
* Указаны семестры для дневной / заочной формы обучения **Номер недели указан для очной формы обучения. Студенты заочной формы обучения проходят практику в распределенном режиме.				

6.3.10 Форма отчетности по практике – доработанные разделы ВКР.

6.3.11 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике – соответствие доработанных разделов ВКР требованиям методических указаний.

6.3.12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики – представлен в приложении В.

6.3.13 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем - представлен в приложении В.

6.3.14 Материально-техническое обеспечение практики - Практика проводится в лабораториях и аудиториях кафедры ТПСР, помещениях библиотеки НовГУ.

Лекционная аудитория - 211

Мультимедийная проекционная система: системный блок/монитор/проектор с возможностью выхода в интернет (Лицензионное программное обеспечение).

Учебная лаборатория товароведения, разработки новых продуктов и управления качеством – 212

Печь; термостат SUP-4; вытяжной шкаф; весы; термобаня; стол для титрования; набор лабораторной посуды и реактивов; системный блок; монитор.

Учебная лаборатория пищевой химии и биохимия с/х продукции – 213

Аквадистилятор; прибор ИАЖЦЛ 002; термостат; холодильник; весы; рефрактометр; электрическая плита; термобаня; микроскоп; сепаратор; маслбойка; КФК; чайник; центрифуга; рН-метр; иономер-нитромер; вытяжной шкаф; стол для титрования; набор лабораторной посуды и реактивов.

Учебная лаборатория технологии хранения и переработки с/х продукции – 319

Системный блок; Монитор; Электрическая плита; Сушилка «VMD-1»; Весы «CAS»; Весы бытовые «ВБ-5М-1»; Весы «ПВ-6»; Хлебопечь «Moulinex (home bread)»; Шкаф сушильный «Восток»; Электрическая плита «Мечта»; Посудомоечная машина «ZANUSSI»; Испаритель ротационный VAP Advantage ML/G3; Термостат; Сушильный шкаф; Вытяжной шкаф; системный блок; монитор.

6.3.15 Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Приложения (обязательные, рекомендуемые):

А - Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Б – Технологическая карта

Б1 - Критерии оценки защиты результатов практики

В - Карта учебно-методического обеспечения УМ

Г – Лист согласования

Д - Форма трафаретки

Е - Форма титульного листа

Ж - Форма дневника

И - Паспорта компетенций

К – Перечень изменений в РП учебного модуля

Л - Сведения об актуальности РП учебного модуля

**Приложение А
(обязательное)**

**Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики,
соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Код компетенции	Уровень освоения компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ОК-6	Базовый	Знание принятых в обществе моральных и правовых норм.	Умение общаться с людьми на основе принятых в обществе моральных и правовых норм.	Владение навыками общения с людьми в рамках правовых и моральных норм.
ОК-6	Повышенный	Знание разнообразия правовых систем, этносов, конфессий и социальных групп.	Умение действовать толерантно к другой культуре, проявлять уважение к людям различных этносов, конфессий и социальных групп.	Владение навыками совместной деятельности с представителями различных этносов, конфессий и социальных групп в рамках правовых и моральных норм.
ОК-7	Базовый	Основные психические функции личности; влияние природных и социальных факторов на становление личности.	Самому определиться в будущей профессии; сформулировать личные цели обучения и самообучения.	Навыками самоопределения, отдельными приёмами самооценки.
ОК-7	Повышенный	Основы психодиагностики, самодиагностики, саморазвития; основы конфликтологии.	Провести самодиагностику и определить направления в собственном личностном и профессиональном развитии.	Навыками самостоятельного нахождения необходимых источников информации для саморазвития.
ПК-20	Базовый	Знание современных методов научных исследований в области производства и переработки с.-х. продукции.	Умение применять знание современных методов научных исследований при выборе и обосновании технологии производства и переработки с.-х. продукции.	Владение навыком выбора метода исследований для разработки технологического процесса производства и переработки с.-х. продукции.
ПК-21	Повышенный	Знание отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Умение проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Владение навыками анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции

Код компетенции	Уровень освоения компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ПК-22	Повышенный	Знание основных критериев оценки качества и безопасности с.-х. сырья и продуктов из него, в т.ч. санитарных; правил отбора и подготовки проб к исследованию; современных способов и методов лабораторной оценки образцов почв, растений, качества и безопасности с.-х. продукции.	Умение пользоваться нормативной и технической документацией на с.-х. сырьё и готовую продукцию; проводить анализ образцов почв и растений; определять основные показатели безопасности с.-х. продукции и анализировать полученные результаты.	Владение методами и лабораторными методиками анализа почв, растений, оценки безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
ПК-23	Повышенный	Знание основных статистических характеристик и методов статистической обработки результатов экспериментов.	Умение выбирать и применять методы статистической обработки для анализа результатов собственных исследований, проводить обобщение экспериментальных данных, формулировать выводы и предложения.	Владение навыками расчёта основных статистических показателей при обработке результатов собственных экспериментов; навыками обобщения результатов собственных исследований и формулирования выводов и предложений.
ДПК-9	Повышенный	Знание основных свойств и характеристик качества продукции, инструментов и методов управления качеством; требований к производственным лабораториям.	Умение разрабатывать схемы контроля качества продуктов, обосновывать методы контроля, подбирать необходимые приборы.	Владение навыками разработки схем контроля качества готовой продукции; разработки методик контроля качества.
ДПК-12	Повышенный	Знать, что такое актуальность работы; что должен включать в себя план проведения НИР; как должна проводиться экспериментальная работа; правила табличного и графического представления результатов НИР.	Обосновывать актуальность НИР; разрабатывать план проведения НИР; проводить экспериментальную работу при разработке нового продукта; выполнять табличное и графическое представление результатов НИР при разработке нового продукта.	Владение навыками обоснования актуальности НИР; разработки плана проведения НИР; проведения экспериментальной работы; табличного и графического представления результатов НИР.
ДПК-14	Базовый	Знание: -что такое патентный поиск, его назначение; -характеристику заявки на патент для нового вида продукта.	Умение проводить патентный поиск и оформить заявку на патент для нового продукта.	Владение первичными навыками проведения патентного поиска и оформления заявки на патент.

Код компетенции	Уровень освоения компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ДПК-16	Базовый	Знание технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции; её влияние на качество.	Умение оценивать и анализировать влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на органолептические и физико-химические свойства готовых продуктов	Владение навыками выбора способов и режимов технологии производства и хранения сельскохозяйственной продукции с учётом требований к органолептическим и физико-химическим свойствам готовых продуктов.
ДПК-17	Повышенный	Знание способов хранения, переработки и упаковывания с.-х. продукции, технологических режимов обработки и хранения, а также их влияние на качественные показатели готовой продукции.	Умение анализировать способы хранения, переработки и упаковывания с.-х. продукции, технологические режимы обработки и хранения сырья и прогнозировать на основе этого анализа качественные характеристики готовой продукции.	Владение навыками оценки влияния способов и режимов хранения, переработки и упаковывания на свойства и качество готовой продукции.
ДПК-18	Базовый	Знание методик определения эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.	Умение применять методику для обоснования эффективности производства новых продуктов.	Владение навыками обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.
ДПК-18	Повышенный	Знание особенностей определения эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Умение обосновывать эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Владение навыками проводить расчёт и обосновывать эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия.

**Приложение Б
(обязательное)**

Технологическая карта практик

Семестр 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8; зачетных единиц – **36**; вид аттестации: **дифференцированный зачет**, баллов рейтинга **1800**

№ и наименование раздела учебного модуля	Семестр	№ недели	Трудоемкость		Форма текущего контроля успеваемости (в соотв. с паспортом ФОС)	Максим. кол-во баллов рейтинга
			ЗЕТ	акад. час.		
1		2		7	8	9
Практика учебная	2-4		9			
1. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2	17-18	3	108	Защита отчета	150
2 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	3	17-18	3	108	Защита отчета	150
3. Научно-исследовательская работа	4		3	84		150
3.1 Методологические основы научного познания		1-9		42	Презентация	75
3.2 Этапы научно-исследовательской работы		10-18		42	Промежуточный отчет	75
Практика производственная	5-8					
1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	7-8		9	324		450
1.1 Технология хранения и переработки с/х продукции	7	1-4	6	216	Защита отчета	300
1.2 Изучение работы планово-экономических служб перерабатывающих предприятий	8	10-11	3	108	Защита отчета	150
2. Научно-исследовательская работа	5-8		15	412		750
2.1 Анализ научной информации	5	1-18	3	84	Презентация. Промежуточный отчет. Представление портфолио.	150
2.2 Планирование научно-исследовательской работы	6	1-4	3	84	Презентация. Промежуточный отчет. Статья. Представление портфолио.	150

1		2		7	8	9
2.3 Выполнение научно-исследовательской работы	7	5-18	6	160	Презентация. Дегустация. Промежуточный отчет. Представление портфолио. Статья.	300
2.4 Представление и защита научно-исследовательской работы	8	1-8	3	84	Защита отчета (реферат, доклад, презентация). Дискуссия, дебаты. Представление портфолио.	150
3. Преддипломная практика	8		3	108		150
3.1 Расчёт основных экономических показателей производства нового продукта	8	12-13		108	Экономические расчеты.	150
Итого:			36	1144		1800

Критерии оценки качества освоения студентами модуля «Учебная и производственная практика» (в соответствии с Положением «Об организации учебного процесса по основным образовательным программам высшего профессионального образования» от 27.09.2011г. № 32):

- «отлично» – (90-100) % от 50 х Т
- «хорошо» – (70-89) % от 50 х Т
- «удовлетворительно» – (50-69) % от 50 х Т,
- «неудовлетворительно» - менее 50% от 50 х Т

где Т- трудоемкость в зачетных единицах

Приложение Б1
(обязательное)

Критерии оценки защиты результатов практики

Оценка	Критерии оценивания
Отлично	Студент выполнил программу практики, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает. Умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал учебной литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач, подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой практики
Хорошо	Студент выполнил программу практики, показывает знания материала, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос. Правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, допуская некоторые неточности; демонстрирует хороший уровень освоения материала, информационной и коммуникативной культуры и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой практики
Удовлетворительно	Студент выполнил программу практики, показывает знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, в целом, не препятствует усвоению последующего программного материала, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий, подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой практики на минимально допустимом уровне.
Неудовлетворительно	Студент не выполнил программу практики, не знает значительной части программного материала (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания, не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой практики.

Приложение В
(обязательное)
Карта учебно-методического обеспечения

Модуля «Практики»

Направление (специальность) 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Формы обучения: очная / заочная

Курс 1, 2, 3, 4 / 1, 2, 3, 4, 5 Семестр 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 / 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10

Часов: всего 1296 / 1296, ВСРС - 1296 / 1296

Обеспечивающая кафедра – «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

Таблица 1- Обеспечение учебного модуля учебными изданиями

Библиографическое описание издания (автор, наименование, вид, место и год издания, кол. стр.)	Кол. экз. в библ. НовГУ	Наличие в ЭБС
Учебники и учебные пособия		
1. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции : Учебник: / Под общ. ред. В.И. Манжесова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. – 703 с.	15	-
2. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник/ В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева и др. / Под общ. ред. В.И. Манжесова. – СПб: Троицкий мост, 2012. – 536 с.	28	-
3. Кузнецов И.Н. Научное исследование : Методика проведения и оформление. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2008. – 457 с.	6	-
4. Глущенко Н. А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учеб. пособие для вузов. - М. : КолосС, 2009. – 302 с.	25	-
5. Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности : учеб. пособие : для вузов. - Ростов н/Д : Феникс, 2009. – 541 с.	7	-
Учебно-методические издания		
1. Учебная и производственная практика: Рабочая программа / Авт.-сост. Л.Ф. Глущенко, Н.Г. Лаптева. – НовГУ, 2017	1 на КТПСП	
2. Учебная и производственная практика: Фонд оценочных средств / Авт.-сост. Л.Ф. Глущенко, Н.Г. Лаптева. – НовГУ, 2017	1 на КТПСП	-
3. Научно-исследовательская работа : метод. рекомендации по выполнению СРС / сост. Л.Ф. Глущенко, Н.А. Глущенко, Н.Г. Лаптева – НовГУ, 2013	-	https://novsu.bibliotech.ru/Reader/Book/-1157
4. Научно-исследовательская работа (общие сведения) / Метод. пособие к практическим работам / Сост. Л.Ф. Глущенко, Н.А. Глущенко. - Великий Новгород: НовГУ, - 2013 г.	-	https://novsu.bibliotech.ru/Reader/Book/-1156

Таблица 2 – Информационное обеспечение учебного модуля

Название программного продукта, интернет-ресурса	Электронный адрес	Примечание
1 Портал по стандартизации	www.standart.gost.ru	
2 Портал по международной стандартизации	www.iso.gost.ru	

Название программного продукта, интернет-ресурса	Электронный адрес	Примечание
3 Центральная научная сельскохозяйственная библиотека	http://www.cnshb.ru/	
4 Российская государственная библиотека	http://www.rsl.ru	
5 Библиотека ГОСТов и нормативных документов	www.libgost.ru	
6 Сайт информационно-аналитического журнала «RUSSIAN FOOD&DRINKS MARKET MAGAZINE»	http://www.rus-fdm.com/	
7 Электронная библиотека издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/	
8 Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru	
9 Библиотека. Единое окно доступа к образовательным ресурсам	http://window.edu.ru	
10 Российская электронная библиотека	http://www.elbib.ru	
11 Публичная Интернет-библиотека	http://www.public.ru	

Таблица 3 – Дополнительная литература

Библиографическое описание издания (автор, наименование, вид, место и год издания, кол. стр.)	Кол. экз. в библ. НовГУ	Наличие в ЭБС
1. Кузнецов И.Н. Научное исследование : Методика проведения и оформление. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2006. - 457с.	9	-
2. Комлацкий В. И. Планирование и организация научных исследований : учеб. пособие для вузов / В. И. Комлацкий, С. В. Логинов, Г. В. Комлацкий. - Ростов н/Д : Феникс, 2014. - 204 с.	6	-
3. Горелов Н. А. Методология научных исследований : учеб. для бакалавриата и магистратуры : для вузов / Н. А. Горелов, Д. В. Круглов ; С.-Петерб. гос. экон. ун-т. - М. : Юрайт, 2016. - 289 с.	3	-
4. Яковлев Б. И. Организация производства и предпринимательство в АПК : учеб. для вузов / Б. И. Яковлев, В. Б. Яковлев. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : КВАДРО, 2013. - 479 с.	12	-

Действительно для учебного года 2017 / 2018

Зав. кафедрой

подпись

/Л.Ф. Глущенко/

И.О.Фамилия

16

мая

2017 г.

СОГЛАСОВАНО

НБ НовГУ:

Зав. отделом библиотеки
должность



/Е.П. Настуняк/
расшифровка

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Лист согласования РП учебного модуля «Практики»

СОГЛАСОВАНО:

РАЗРАБОТАЛИ:

Представители работодателей:

ОАО «Старорусский мясной двор»

Генеральный директор

А.В. Некрасов

« 5 » 06 20 17 г.

М.П.



Заведующий кафедрой ТПСР

Л.Ф.Глущенко

Доцент КТПСП

Н.Г. Лаптева

« 31 » 05 20 17 г.

ООО «Новгородский консервный комбинат № 75»

Исполнительный директор

Н.В. Плесток

« 1 » 06 20 17 г.

М.П.



Принято

на заседании кафедры ТПСР

Протокол 11 от « 6 » 06 20 17 г.

Заведующий кафедрой ТПСР

Л.Ф.Глущенко

ООО «Грумант»

Генеральный директор

Ю.В. Казенин

« 2 » 06 20 17 г.

М.П.



Начальник учебно-методического управления

Г.Н. Чурсинова

ПРИЛОЖЕНИЕ Д
(рекомендуемое)

Форма заполнения трафаретки

70

Размер трафаретки 140 x 140 мм
Расстояние до трафаретки:
от верхнего края стр. – 70 мм,
от правого – 20 мм

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого»

Пояснительная записка

к отчету по _____ практике
(наименование практики)

« _____ »
_____»
(наименование предприятия)

20

Выполнил(а) студент(ка) гр. _____

ПЕТРОВ ИГОРЬ АЛЕКСАНДРОВИЧ

Великий Новгород, 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е
(рекомендуемое)

Форма титульного листа

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»

ОТЧЕТ

по _____ практике
на предприятии _____
с «__» по «__» 20__ года
(название предприятия прохождения практики и сроки практики)

Выполнил студент:

_____ курса, группы _____
_____/_____/_____
(Подпись) (Ф.И.О.)

Принял:

руководитель от производства:

_____/_____/_____
(Подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.
(Место печати)

Принял:

руководитель от ВУЗа

_____/_____/_____
(Подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

Великий Новгород
20__ год

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж
(рекомендуемое)

Форма дневника

*Наиболее удобным размером дневника
следует считать 210x148 мм.*

Титульный лист (обложка) дневника:

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
Кафедра «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

ДНЕВНИК

по _____ практике
на предприятии _____
с «__» по «__» 20__ года
(название предприятия прохождения практики и сроки практики)

Выполнил студент:

__ курса, группы _____

_____/_____/_____
(Подпись) (Ф.И.О.)

Принял:

руководитель от производства:

_____/_____/_____
(Подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

(Место печати)

Великий Новгород
20__ год

Форма дневника студента, проходящего производственную практику

Дата	Место практики (цех, участок), вид работы	Подпись руководителя от предприятия

И т.д. до последнего дня практики

Примечание.

Последняя страница дневника дополнительно должна быть подписана руководителем практики от предприятия, и его подпись обязательно должна быть заверена печатью предприятия.

ПРИЛОЖЕНИЕ И
(рекомендуемое)
Паспорта осваиваемых в модуле компетенций

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ОК-6

Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Пороговый уровень	Знает о принятых в обществе моральных и правовых нормах, разнообразии правовых систем, этносов, конфессий и социальных группах	Имеет фрагментарные знания о принятых в обществе моральных и правовых нормах, разнообразии правовых систем, этносов, конфессий и социальных группах	Имеет достаточные знания о принятых в обществе моральных и правовых нормах, разнообразии правовых систем, этносов, конфессий и социальных группах	Демонстрирует полные знания о принятых в обществе моральных и правовых нормах, разнообразии правовых систем, этносов, конфессий и социальных группах
Базовый уровень	Умеет действовать на основе принятых в обществе моральных и правовых норм, проявляя уважение к людям и толерантность к другой культуре	Испытывает сложности в действии на основе принятых в обществе моральных и правовых норм, проявляя уважение к людям и толерантность к другой культуре	Испытывает некоторые трудности в действии на основе принятых в обществе моральных и правовых норм, проявляя уважение к людям и толерантность к другой культуре	Самостоятельно действует на основе принятых в обществе моральных и правовых норм, проявляя уважение к людям и толерантность к другой культуре
	С уважением относится к деятельности других людей, представителям различных этносов, конфессий и социальных групп в процессе деятельности	Проявляет безразличие к позиции других людей, представителей различных этносов, конфессий и социальных групп в процессе деятельности	Диагностирует позицию других людей, представителей различных этносов, конфессий и социальных групп, воспринимает возражения, но ориентируется в большей мере на собственную позицию при принятии решений	Находит содержательные компромиссы, принимая решения на основе толерантности и конструктивного подхода к деятельности других людей, представителей различных этносов, конфессий и социальных групп

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ОК-7
Способностью к самоорганизации и самообразованию

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Пороговый уровень	Знать: -основные психические функции личности; влияние природных и социальных факторов на становление личности; основы психодиагностики, самодиагностики, саморазвития; основы конфликтологии.	Недооценивает важность знания основных психических функций личности и влияния природных и социальных факторов на становление личности, психодиагностики, самодиагностики, саморазвития	Демонстрирует понимание значимости использования основных психических функций личности и влияния природных и социальных факторов на становление личности, психодиагностики, самодиагностики, саморазвития	Стремится использовать знания основных психических функций личности и влияния природных и социальных факторов на становление личности, психодиагностики, самодиагностики, саморазвития
Базовый уровень	Уметь: -провести самодиагностику и определить направления в собственном личностном и профессиональном развитии; самому определить в будущей профессии; сформулировать личные цели обучения и самообучения.	Испытывает сложности при выборе необходимых знаний при проведении самодиагностики и определении направления в собственном личностном и профессиональном развитии; не может сам определить в будущей профессии; сформулировать личные цели обучения и самообучения.	Демонстрирует способность использования необходимых знаний при проведении самодиагностики и определении направления в собственном личностном и профессиональном развитии. Может сам определить в будущей профессии; сформулировать личные цели обучения и самообучения	Способен чётко и грамотно проводить диагностику и определять направления в собственном личностном и профессиональном развитии.
Повышенный уровень	Владеть: -отдельными приёмами самооценки; навыками самостоятельного нахождения необходимых источников информации для саморазвития	Испытывает сложности владения отдельными приёмами самооценки; навыками самостоятельного нахождения необходимых источников информации для саморазвития	Испытывает некоторые трудности при использовании отдельных приёмов самооценки и при нахождении необходимых источников информации для саморазвития	Демонстрирует навыки владения отдельными приёмами самооценки; навыками самостоятельного нахождения необходимых источников информации для саморазвития

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-20

Способность применять современные методы научных исследований в области производства и переработки с/х продукции

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Базовый уровень	Знание современных методов научных исследований в области производства и переработки с.-х. продукции.	Имеет представление о современных методах научных исследований в области производства и переработки с.-х. продукции.	Знает основные современные методы научных исследований в области производства и переработки с.-х. продукции.	Демонстрирует глубокие знания современных методов научных исследований в области производства и переработки с.-х. продукции.
	Умение применять знание современных методов научных исследований при выборе и обосновании технологии производства и переработки с.-х. продукции.	Испытывает трудности при выборе и обосновании технологии производства и переработки с.-х. продукции на основании знаний современных методов научных исследований.	Умеет применять знание современных методов научных исследований при выборе технологии производства и переработки с.-х. продукции. При обосновании методов может испытывать затруднения.	Умеет правильно применять знание современных методов научных исследований при выборе и обосновании технологии производства и переработки с.-х. продукции.
	Владение навыком выбора метода исследований для разработки технологического процесса производства и переработки с.-х. продукции.	Испытывает затруднения при выборе метода исследований для разработки технологического процесса производства и переработки с.-х. продукции.	Может выбрать метод исследований для разработки технологического процесса производства и переработки с.-х. продукции.	Демонстрирует уверенное владение навыком выбора метода исследований для разработки технологического процесса производства и переработки с.-х. продукции.
Повышенный уровень	Знание современных методов научных исследований и возможности их применения в области переработки с.-х. продукции.	Знает основные современные методы научных исследований в области производства и переработки с.-х. продукции.	Демонстрирует знания современных методов научных исследований и возможности их применения в области переработки с.-х. продукции.	Демонстрирует всесторонние знания современных методов научных исследований и возможности их применения в области переработки с.-х. продукции.
	Умение применять современные методы научных исследований при планировании и разработке технологических процессов переработки с.-х. продукции.	Испытывает затруднения в применении современных методов научных исследований при планировании и разработке технологических процессов переработки с.-х. продукции.	Может применять современные методы научных исследований при планировании и разработке технологических процессов переработки с.-х. продукции. Допускает незначительные ошибки.	Умеет грамотно применять современные методы научных исследований при планировании и разработке технологических процессов переработки с.-х. продукции.
	Владение навыком разработки методики исследований для разработки рецептуры и технологического процесса производства нового вида продуктов.	Испытывает трудности при разработке методики исследований для разработки рецептуры и технологического процесса производства нового вида продуктов.	Может разработать методику исследований для разработки рецептуры и технологического процесса производства нового вида продуктов. Допускает незначительные ошибки.	Демонстрирует уверенное владение навыком разработки методики исследований для разработки рецептуры и технологического процесса производства нового вида продуктов.

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-21

Готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Повышенный уровень	Знание отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Имеет представление об отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Демонстрирует понимание знаний об отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Использует знания отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции
	Умение проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Имеет фрагментарные представления о проведении анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Демонстрирует достаточные представления об анализе и критическом осмыслении отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Демонстрирует четкие представления об анализе и критическом осмыслении отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции
	Владение навыками анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Испытывает трудности при необходимости проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Способен проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции	Демонстрирует способность грамотно проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки с/х продукции

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-22

Способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Базовый уровень	Знание основных статистических характеристик, методов статистической обработки результатов экспериментов.	Имеет общие представления об основных статистических характеристиках и методах статистической обработки результатов экспериментов	Знает основные статистические характеристики, некоторые методы статистической обработки результатов экспериментов.	Демонстрирует комплексное знание основных статистических характеристик и методов статистической обработки результатов экспериментов.
	Умение выполнять статистическую обработку результатов экспериментов; обобщать полученные данные, формулировать выводы.	Неуверенно выполняет статистическую обработку, испытывает сложности при обобщении полученных данных.	Демонстрирует умение выполнять статистическую обработку по некоторым показателям, обобщать полученные данные; при формулировании выводов испытывает затруднения.	Демонстрирует умение выполнять статистическую обработку результатов экспериментов; обобщать полученные данные, формулировать выводы.
	Владение навыками расчета основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов.	Испытывает сложности при расчёте основных статистических показателей результатов эксперимента.	Может рассчитывать некоторые статистические показатели по результатам экспериментов.	Демонстрирует высокий уровень владения навыком расчёта основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов.
Повышенный уровень	Знание основных статистических характеристик и методов статистической обработки результатов экспериментов,	Имеет чёткие представления об основных статистических характеристиках и методах статистической обработки результатов экспериментов	Знает основные статистические характеристики, некоторые методы статистической обработки результатов экспериментов.	Демонстрирует комплексное знание и понимание основных статистических характеристик и методов статистической обработки результатов экспериментов.
	Умение выбирать и применять методы статистической обработки для анализа результатов собственных	Допускает ошибки при выполнении статистической обработке результатов экспериментов; умеет	Способен использовать методы статистической обработки для анализа результатов исследований,	Способен самостоятельно выбирать и применять методы статистической обработки для анализа результатов

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
	исследований, проводить обобщение экспериментальных данных, формулировать выводы и предложения.	проводить обобщение экспериментальных данных, испытывает затруднения при формулировании выводов и предложений.	проводить обобщение экспериментальных данных, формулировать выводы и предложения.	исследований, проводить обобщение экспериментальных данных, грамотно и чётко формулировать выводы и предложения.
	Владение навыками расчёта основных статистических показателей при обработке результатов собственных экспериментов; навыками обобщения результатов собственных исследований и формулирования выводов и предложений.	Испытывает сложности при расчете основных статистических показателей при обработке результатов собственных экспериментов; при формулировке выводов и предложений.	Владеет навыками расчёта основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов; может формулировать выводы и предложения.	Демонстрирует в полной мере владение навыками расчёта основных статистических показателей при обработке результатов собственных экспериментов; навыками обобщения результатов собственных исследований и формулирования выводов и предложений.

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНИЦИИ ПК-23

Способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Базовый уровень	Знать основные понятия, классификацию и сущность методов исследования; документацию и отчетность по опытам; методы статистической обработки результатов экспериментов	Имеет общие представления об основных понятиях и сущности методов исследования; недооценивает важность ведения документации и отчетности по опытам; имеет поверхностное представление о методах статистической обработки результатов экспериментов	Знает основные понятия, классификацию и сущность методов исследования; недооценивает важность ведения документации и отчетности по опытам; допускает неточности при характеристике методов статистической обработки результатов экспериментов	Демонстрирует комплексное знание основных понятий и сущности методов исследования; аргументированно доказывает необходимость ведения документации и отчетности по опытам; имеет четкое представление о методах статистической обработки результатов экспериментов
	Уметь выполнить статистическую обработку результатов экспериментов; формулировать выводы и предложения	Испытывает сложности при необходимости выполнить статистическую обработку результатов экспериментов; сформулировать выводы и предложения	Способен выполнить статистическую обработку результатов экспериментов; испытывает затруднения с формулировкой выводов и предложений	Способен грамотно выполнить статистическую обработку результатов экспериментов; умеет четко формулировать выводы и предложения
	Владеть навыками расчета основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов	Недооценивает важность владения навыками статистической обработки результатов экспериментов	Демонстрирует достаточные представления о методах расчета основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов	Демонстрирует четкие представления о методах расчета основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов
Повышенны й	Знать основные понятия, классификацию и сущность методов исследования; методы планирования и проведения экспериментов в опытах по агрономии, зоотехнии, хранению	Не достаточно ориентируется в основных понятиях, классификации и сущности методов исследования; имеет слабое представление о методах планирования и	В полной мере знает основные понятия, классификацию и сущность методов исследования; методы планирования и проведения экспериментов в	Демонстрирует владение знаниями основных понятий, классификации и сущности методов исследования; методов планирования и проведения экспериментов в опытах по

	и переработке с.-х. продукции, документацию и отчетность по опытам; методы статистической обработки результатов экспериментов	проведения экспериментов в опытах по агрономии, зоотехнии, хранению и переработке с.-х. продукции, недооценивает важность ведения документации и отчетности по опытам; имеет поверхностное представление о методах статистической обработки результатов экспериментов	опытах по агрономии, зоотехнии, хранению и переработке с.-х. продукции, документацию и отчетность по опытам; методы статистической обработки результатов экспериментов	агрономии, зоотехнии, хранению и переработке с.-х. продукции, документацию и отчетность по опытам; методов статистической обработки результатов экспериментов
	Уметь применять методы статистической обработки для анализа результатов исследований, формулирования выводов и предложений	Допускает ошибки при выполнении статистической обработки результатов экспериментов; не четко формулирует выводы и предложения	Способен использовать методы статистической обработки для анализа результатов исследований, испытывает затруднения при формулировании выводов и предложений	Способен самостоятельно использовать методы статистической обработки для анализа результатов исследований и на этой основе аргументированно формулировать выводы и предложения
	Владеть навыками расчета основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов; методами планирования и проведения эксперимента в опытах по агрономии, зоотехнии, хранению и переработке с.-х. продукции	Испытывает сложности при расчете основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов; не способен применять на практике методы планирования и проведения эксперимента в опытах по агрономии, зоотехнии, хранению и переработке с.-х. продукции	Владеет в достаточной мере навыками расчета основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов; методами планирования и проведения эксперимента в опытах по агрономии, зоотехнии, хранению и переработке с.-х. продукции	Владеет в полной мере навыками расчета основных статистических показателей при обработке результатов экспериментов; готов применять в практической деятельности методы планирования и проведения эксперимента в опытах по агрономии, зоотехнии, хранению и переработке с.-х. продукции

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ДПК-9
Готовностью управлять качеством новых продуктов

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Повышенный уровень	Знает: - Основные свойства и характеристики качества продукции - Инструменты и методы управления качеством - Системы менеджмента качества.	Не в полной мере знает основные свойства и характеристики качества продукции, инструменты и методы управления качеством, системы менеджмента качества.	В полной мере знает основные свойства и характеристики качества продукции, инструменты и методы управления качеством, не может привести подробную характеристику систем менеджмента качества.	Демонстрирует владение знаниями основных свойств и характеристик качества продукции, инструментов и методов управления качеством, систем менеджмента качества.
	Умение: - Обосновывать применения системы менеджмента качества. - Разрабатывать дегустационные листы.	Не достаточно аргументирует применение системы менеджмента качества. При разработке дегустационных листов не учитывает нужные показатели качества нового продукта.	Может обосновывать применение системы менеджмента качества. Разработанный дегустационный лист отвечает основным требованиям, но выполнен не аккуратно.	Демонстрирует владение навыками по обоснованию системы менеджмента качества. Разработанный дегустационный лист отвечает всем требованиям.
	Владение: Навыками разработки схемы и порядка проведения входного, операционного и приёмочного контроля производства различных видов пищевой продукции (молочной, мясной, рыбной, хлебобулочной, консервированной и др.).	Допускает ошибки при разработке схемы и порядка проведения входного, операционного и приёмочного контроля производства различных видов пищевой продукции (молочной, мясной, рыбной, хлебобулочной, консервированной и др.).	Разработанные схемы входного, операционного и приёмочного контроля производства различных видов пищевой продукции (молочной, мясной, рыбной, хлебобулочной, консервированной и др.) отвечают основным требованиям, но есть спорные места.	Разработанные схемы входного, операционного и приёмочного контроля производства различных видов пищевой продукции (молочной, мясной, рыбной, хлебобулочной, консервированной и др.) отвечают основным требованиям и выполнены качественно.

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ДПК-12

Готовность обосновывать актуальность и разрабатывать план проведения НИР, планировать и проводить экспериментальную работу, выполнять табличное и графическое представление результатов НИР при разработке новых видов продуктов

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Повышенный уровень	Знание: -что такое актуальность работы; -что должен включать в себя план проведения НИР; -как должна проводиться экспериментальная работа; -правила табличного и графического представления результатов НИР.	Имеет представление об актуальности НИР, плане проведения НИР, порядке проведения экспериментальной работы, правилах табличного и графического представления результатов НИР.	Способен привести полную характеристику таких понятий, как актуальность НИР, план проведения НИР, экспериментальная работа, правила табличного и графического представления результатов НИР.	Демонстрирует глубокое знание таких понятий, как актуальность НИР, план проведения НИР, экспериментальная работа, правила табличного и графического представления результатов НИР.
	Умение: -обосновывать актуальность НИР; -разрабатывать план проведения НИР; -проводить экспериментальную работу при разработке нового продукта; -выполнять табличное и графическое представление результатов НИР при разработке нового продукта.	Испытывает некоторые сложности при обосновании актуальности НИР, при разработке плана проведения НИР, при проведении экспериментальной работы при разработке нового продукта, при выполнении табличного и графического представления результатов НИР при разработке нового продукта.	Способен в некоторых ситуациях обосновать актуальность НИР, разработать план проведения НИР, провести экспериментальную работу при разработке нового продукта, выполнить табличное и графическое представление результатов НИР при разработке нового продукта.	Проявляет высокий уровень способности при обосновании актуальности НИР, при разработке плана проведения НИР, при проведении экспериментальной работы при разработке нового продукта, при выполнении табличного и графического представления результатов НИР при разработке нового продукта.
	Владения навыками: -обоснования актуальности НИР;	Может демонстрировать навыки:	Проявляет (с незначительными	Демонстрирует полное владение навыками:

	-разработки плана проведения НИР; -проведения экспериментальной работы; -табличного и графического представления результатов НИР.	-обоснования актуальности НИР; -разработки плана проведения НИР; -проведения экспериментальной работы; -табличного и графического представления результатов НИР.	неточностями) навыки: -обоснования актуальности НИР; -разработки плана проведения НИР; -проведения экспериментальной работы; -табличного и графического представления результатов НИР.	-обоснования актуальности НИР; -разработки плана проведения НИР; -проведения экспериментальной работы; -табличного и графического представления результатов НИР.
--	---	---	--	---

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ДПК-14

Готовность проводить патентный поиск и оформить заявку на патент для нового вида продукта

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Базовый уровень	Знание: -что такое патентный поиск, его назначение; -характеристику заявки на патент для нового вида продукта.	Имеет фрагментарное представление, что такое патентный поиск, его назначение; -о заявке на получение патента для нового вида продукта.	Допускает неточности в характеристике патентного поиска и заявки на получение патента для нового вида продукта.	Показывает всесторонне знание характеристики патентного поиска и заявки на получение патента для нового вида продукта.
	Умение проводить патентный поиск и оформить заявку на патент для нового продукта.	Испытывает сложности при проведении патентного поиска и оформлении заявки на патент для нового продукта.	Способен с незначительными ошибками проводить патентный поиск и оформить заявку на патент для нового продукта.	Умеет самостоятельно и грамотно проводить патентный поиск и оформить заявку на патент для нового продукта, понимает важность этой работы.
	Владение первичными навыками проведения патентного поиска и оформления заявки на патент.	Может демонстрировать навыки проведения патентного поиска и оформления заявки на патент.	Проявляет навыки проведения патентного поиска и оформления заявки на патент.	Демонстрирует владение приобретенными навыками проведения патентного поиска и оформления заявки на патент для нового продукта.

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ДПК-16

Способность оценить влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на её качество

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Базовый уровень	Знание технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции; её влияние на качество.	Имеет фрагментарные знания о влиянии технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции; её влияние на качество.	Демонстрирует теоретические знания о влиянии технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции; её влияние на качество.	Демонстрирует глубокое знание технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции; обосновывает её влияние на качество продукции.
	Умение оценивать и анализировать влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на органолептические и физико-химические свойства готовых продуктов	Испытывает сложности при оценке влияния технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на её качество; анализе влияния технологии производства и хранения на органолептические и физико-химические свойства готовых продуктов.	Не в полной мере способен оценивать влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на её качество; испытывает затруднения при необходимости анализировать влияние технологии производства и хранения на свойства готовых продуктов.	Способен оценивать влияние технологии производства и хранения плодов, овощей, растениеводческой и животноводческой продукции на её качество; анализировать влияние технологии производства и хранения на органолептические и физико-химические свойства готовых продуктов.
	Владение навыками выбора способов и режимов технологии производства и хранения сельскохозяйственной продукции с учётом требований к органолептическим и физико-химическим свойствам готовых продуктов.	Испытывает трудности при выборе технологии производства и хранения сельскохозяйственной продукции с учетом сохранения её органолептических и физико-химических свойств.	Демонстрирует общие навыки выбора технологии производства и хранения сельскохозяйственной продукции с учетом сохранения её органолептических и физико-химических свойств. Допускает при этом незначительные неточности.	Правильно осуществляет выбор технологии производства и хранения сельскохозяйственной продукции для максимально возможного сохранения органолептических и физико-химических свойств готовых продуктов.

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИИ ДПК-17

Способность анализировать влияние технологии хранения, переработки и упаковывания сельскохозяйственной продукции на органолептические и физико-химические свойства готовых продуктов

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Повышенный уровень	Знание способов хранения, переработки и упаковывания с.-х. продукции, технологических режимов обработки и хранения, а также их влияние на качественные показатели готовой продукции.	Знает некоторые способы хранения, переработки и упаковывания с.-х. продукции, основные технологические режимы обработки и хранения. Имеет чёткое представление о влиянии технологии на качество готовой продукции.	Демонстрирует знания наиболее распространённых способов хранения, переработки и упаковывания с.-х. продукции, технологических режимов обработки и хранения, а также их влияние на качественные показатели готовой продукции.	Демонстрирует глубокие и всесторонние знания способов хранения, переработки и упаковывания с.-х. продукции, технологических режимов обработки и хранения, а также их влияние на качественные показатели готовой продукции.
	Умение анализировать способы хранения, переработки и упаковывания с.-х. продукции, технологические режимы обработки и хранения сырья и прогнозировать на основе этого анализа качественные характеристики готовой продукции.	Испытывает затруднения при анализе способов хранения, переработки и упаковывания с.-х. продукции, технологических режимов обработки и хранения сырья; при оценке их влияния на качество готовой продукции.	Способен анализировать способы хранения, переработки и упаковывания с.-х. продукции, технологические режимы обработки и хранения сырья и оценивать их влияние на качество готовой продукции.	В полной мере способен анализировать способы хранения, переработки и упаковывания с.-х. продукции, технологические режимы обработки и хранения сырья и прогнозировать на основе этого анализа качество готовой продукции.
	Владение навыками оценки влияния способов и режимов хранения, переработки и упаковывания на свойства и качество готовой продукции.	Испытывает сложности при оценке влияния способов и режимов хранения, переработки и упаковывания на свойства и качество готовой продукции.	Демонстрирует владение навыками оценки влияния способов и режимов хранения, переработки и упаковывания на свойства и качество готовой продукции. Допускает неточности.	Демонстрирует уверенное владение навыками оценки влияния способов и режимов хранения, переработки и упаковывания на свойства и качество готовой продукции.

ПАСПОРТ КОМПЕТЕНИЦИИ ДПК-18

Способность обосновывать эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		3	4	5
Базовый уровень	Знание методик определения эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.	Имеет представление о методике определения эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.	Имеет достаточные знания об эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия и методике её определения.	Демонстрирует полные знания об эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия и методике её определения.
	Умение применять методику для обоснования эффективности производства новых продуктов.	Испытывает сложности при обосновании эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.	Может продемонстрировать некоторые элементы обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.	Проявляет умение проводить предварительное обоснование эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.
	Владение навыками обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия	Может демонстрировать навыки проводить расчёт и обосновывать эффективность производства новых продуктов в условиях предприятия.	Владеет навыками проведения расчёта и обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.	Демонстрирует высокий уровень навыков проведения расчёта и обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях предприятия.
Повышенный уровень	Знание методики определения эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Имеет представление о методике определения эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Имеет достаточные знания об эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия и методике её определения.	Демонстрирует полные знания об эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия и методике её определения.
	Умение обосновывать эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Испытывает сложности при обосновании эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Может продемонстрировать некоторые элементы обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Проявляет умение проводить предварительное обоснование эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.
	Владение навыками проводить расчёт и обосновывать эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Может демонстрировать навыки проводить расчёт и обосновывать эффективность производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Владеет навыками проведения расчёта и обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.	Демонстрирует высокий уровень навыков проведения расчёта и обоснования эффективности производства новых продуктов в условиях реального предприятия.

ПРИЛОЖЕНИЕ К

Перечень изменений в РП учебного модуля

[illegible]

[illegible]